



# Khởi nguyên không mùi của một huyền thoại

Thứ gia vị đắt thứ hai thế giới bắt đầu hành trình từ một hình hài hoàn toàn vắng bóng hương thơm.

## ● Tháng thứ 9

**Thụ phấn thủ công:** 100% thực hiện bằng tay trong vòng vài giờ hoa nở.

**Thời gian ủ mầm:** Mất 9 tháng sinh trưởng trên cây lan *Vanilla planifolia* nhiệt đới.

**Nghịch lý tự nhiên:** Quả xanh tươi chứa 0% hương vị đặc trưng cho đến khi được đánh thức bởi bàn tay con người.



## Đánh thức hương vị: Kích hoạt Enzyme

Giai đoạn **chần nhiệt (Blanching)** chấm dứt sự phát triển sinh dưỡng để giải phóng tiềm năng hóa học.



Nhiệt độ chuẩn:  
**70°C**

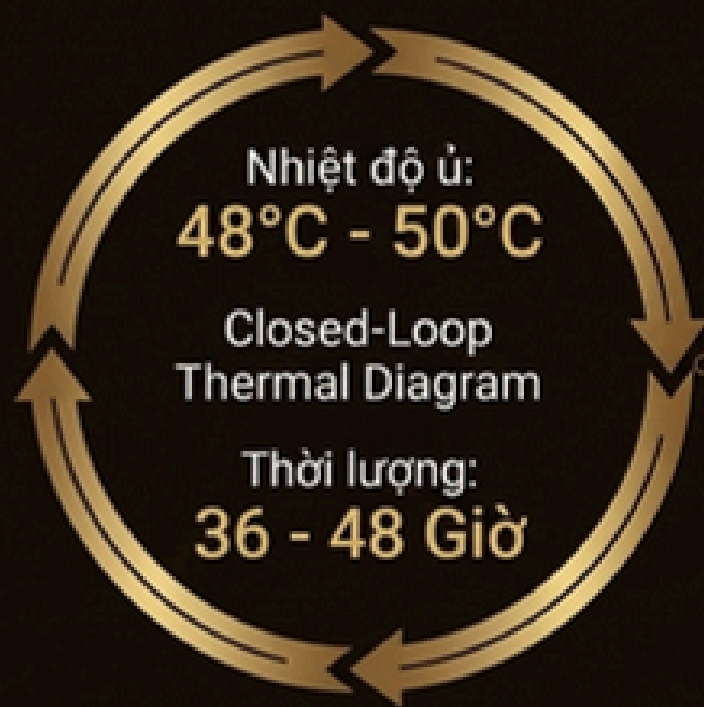


Thời gian:  
**2 - 5 Phút**

Cơ chế sinh học: Nhiệt độ tiêu diệt màng tế bào, kích hoạt các enzyme tự nhiên bên trong quả để bắt đầu quá trình phân giải màng bọc, giải phóng tiền chất vanillin.

# Giai đoạn ủ mồ hôi: Phép màu của độ ẩm

Khi màu xanh nhường chỗ cho sắc nâu hổ phách,  
và những nốt hương đầu tiên thành hình.



**Biến đổi vật lý:** Quả mềm đi, bắt đầu ngả sang màu nâu sáng. Sự bay hơi của nước được kiểm soát nghiêm ngặt để enzyme tiếp tục hoạt động trong môi trường yếm khí, định hình dải hương nền.



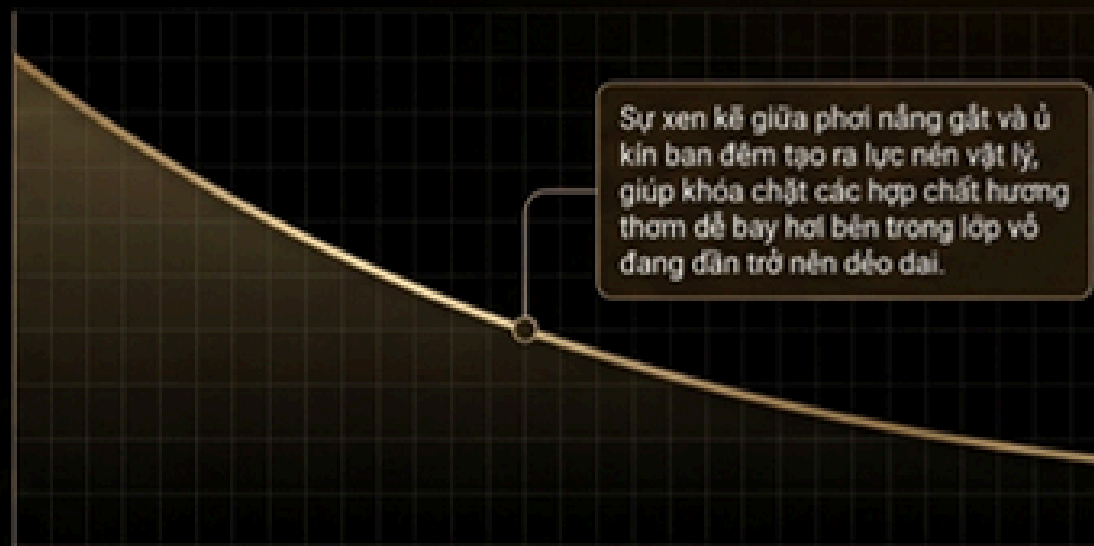


## Hấp thụ ánh dương: Kiểm soát sự bay hơi

Quy trình lặp lại hàng ngày để cô đặc tinh túy và định hình cấu trúc bề mặt.

### Descending Moisture Curve

Trục Y: Độ ẩm (Giảm dần từ 80%)



Trục X: Thời gian (10 - 15 Ngày)

(Phơi nắng trưa 50°C -> Trở lại hộp ủ mờ hơi)



# Nghệ thuật trưởng thành trong tĩnh lặng

Giai đoạn Conditioning – Nơi thời gian tạo nên chiều sâu và sự phức hợp.

**Môi trường:**  
Nhiệt độ 35°C | Độ ẩm 70%

**Thời gian:**  
2 tháng trở lên

**Bảo quản:**  
Bọc giấy sáp, ủ trong hộp gỗ kín hắt sáng

**Kết quả:**  
Độ ẩm đạt mức lý tưởng 30-35%. Quả hình thành các nếp nhăn độc sắc nét, kết cấu dẻo dai như da thuộc và mùi hương đạt đến độ chín muồi hoàn hảo.

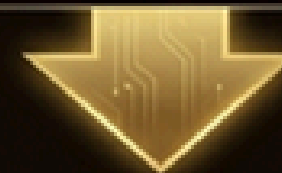


## Sự ra đời của “Vàng Đen”

Kết tinh của 9 tháng sinh trưởng và hàng tháng trời chế biến thủ công.

Nguyên liệu thô: 5 - 6 kg Quả Xanh Tươi

9 Tháng chế biến | Hao hụt 80% trọng lượng



Thành phẩm:  
**1 kg Vani “Vàng Đen” Thượng Hạng**

Mỗi quả vanilla chỉ nặng từ 3-5 gram, nhưng chứa đựng sức mạnh đánh thức mọi giác quan, định giá trị của toàn bộ ngành công nghiệp hương liệu cao cấp.



# Trái tim của Vanilla: Tinh thể Vanillin

Sự thăng hoa ngoạn mục của tự nhiên  
lộ diện trên bề mặt quả.

Micro-Focus Panel

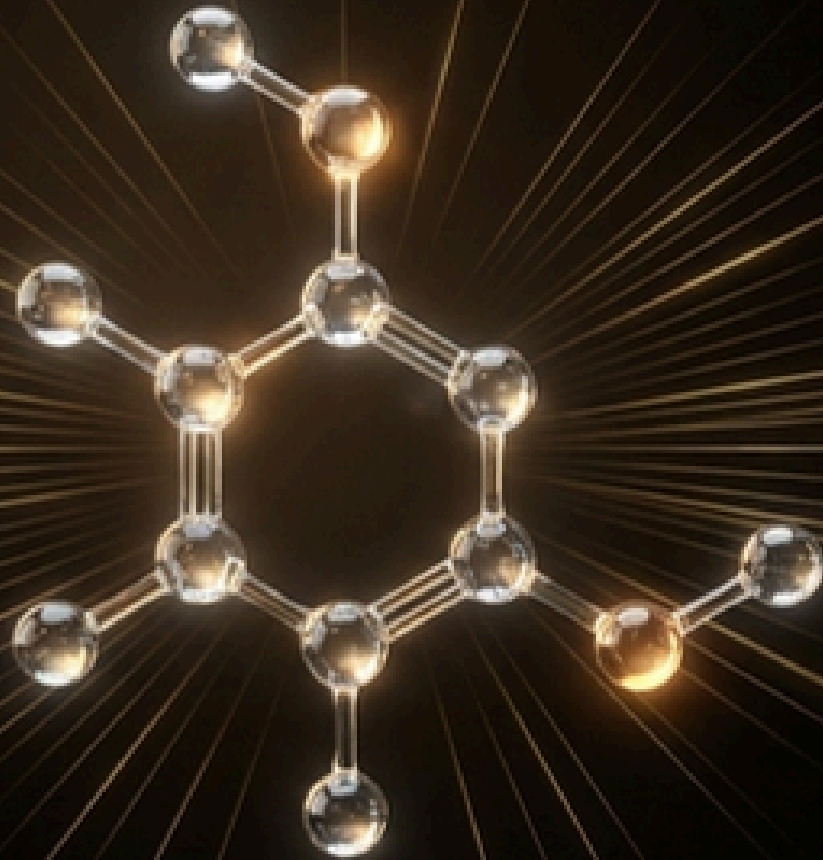
# 1 - 2%

Đây là hàm lượng Vanillin tự nhiên theo trọng  
lượng trong một quả vanilla thượng hạng.

Dù chiếm tỷ lệ vô cùng nhỏ bé, Vanillin chính là  
linh hồn định hình toàn bộ đặc tính ngọt ngào,  
ấm áp và sâu lắng của gia vị này. Sự xuất hiện của  
tinh thể (frosting) là minh chứng cho chất lượng  
ủ tuyệt hảo.

# Cấu trúc phân tử: Vượt xa ranh giới ẩm thực

$C_8H_8O_3$  - Bản đồ hóa học mang lại những đặc tính chữa lành và làm đẹp nguyên bản.



**Thư giãn Thần kinh (Aromatherapy):**  
Làm dịu lo âu, chống trầm cảm và cải thiện chất lượng giấc ngủ.

**Kiểm soát Chuyển hóa:**  
Hỗ trợ điều hòa insulin, giảm tăng đường huyết đột ngột.

**Chống Oxy hóa & Sắc đẹp:**  
Bảo vệ tế bào khỏi gốc tự do, ngăn ngừa lão hóa sớm, giúp da sáng mịn.

# Bản giao hưởng của 250+ nốt hương

Lý do tuyệt đối khiến vani tổng hợp không bao giờ có thể sao chép được tự nhiên.



Sự phức hợp của 250+ hợp chất này tạo ra “hậu hương dài” (long finish) không thể bắt chước bởi bất kỳ công thức hóa học đơn lẻ nào.

# Sự đối lập tuyệt đối: 1% Tinh túy và 99% Thị trường

Giải mã khoảng cách giá trị thực tế giữa kiệt tác tự nhiên và sản phẩm công nghiệp.

Tiêu chí	TỰ NHIÊN ( <i>Vanilla planifolia/tahitensis</i> )	TỔNG HỢP (Hóa chất công nghiệp)
Nguồn gốc	Quả lan nhiệt đới thụ phấn thủ công	Phụ phẩm giấy (Lignin) hoặc Dầu mỏ
Cấu trúc hương	Phức hợp (>250 hợp chất), dịu sâu, bền bỉ	Đơn điệu (1 hợp chất), mùi gắt, bay nhanh
Lợi ích sức khỏe	Chống oxy hóa, an thần, hỗ trợ hô hấp	Không có. Nguy cơ chứa Coumarin độc hại
Thời gian tạo ra	Sinh trưởng 3 năm + Chế biến 9 tháng	Vài giờ trong phòng thí nghiệm hóa học



## Kiệt tác nguyên bản: Premium Vanilla Bean

Dạng nguyên bản nhất, giữ trọn vẹn 100% tinh dầu và hàng ngàn hạt vani li ti.

**Đặc tính:** Giữ nguyên hàm lượng tinh dầu và màng bọc bảo vệ hương vị tự nhiên.

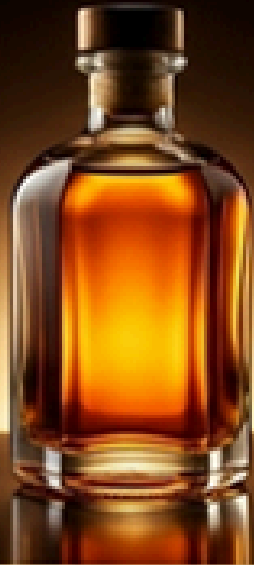
**Dấu ấn thị giác:** Hạt "vanilla caviar" tạo ra các chấm đen li ti đặc trưng, bảo chứng cho sự xa xỉ trong các món tráng miệng.

**Ứng dụng hoàn hảo:** Sự lựa chọn tối thượng của các Bếp trưởng Bánh Âu cao cấp (Pastry Chefs) cho Kem tươi, Crème Brûlée, và Chocolate thủ công.

# Tinh chất của thời gian: Extract & Paste

Sự chuyển hóa hương vị vào dung môi, mang lại tính ứng dụng linh hoạt tuyệt đối.

## PURE VANILLA EXTRACT



**Thành phần:** Ngâm ủ chậm trong dung dịch cồn (Tối thiểu 35% theo chuẩn FDA).

**Ưu điểm:** Thẩm thấu tức thì vào chất lỏng, màu hổ phách tự nhiên.

**Ứng dụng:** Đồ uống, bánh nướng, syrup.

## VANILLA BEAN PASTE



**Thành phần:** Chiết xuất đậm đặc kết hợp cùng hạt vanilla thật.

**Ưu điểm:** Đậm đặc, tiện lợi không cần chẻ quả, giữ được dấu ấn thị giác của hạt li ti.

**Ứng dụng:** Tráng miệng cao cấp, cốt bánh bông lan, nước sốt ngọt.

# Cấu trúc khô tinh tế: **Pure Vanilla Powder**

Sức mạnh hương thơm nguyên chất trong hình thái ổn định nhất.

## **Quy trình:**

Vỏ quả vani sấy khô kiệt và nghiền mịn (hoàn toàn không pha trộn đường hay tinh bột hóa học).

## **USP (Điểm bán hàng độc nhất):**

Không chứa cồn (Alcohol-free), không bay hơi hay mất mùi khi nướng ở nhiệt độ cực cao.

## **Ứng dụng công nghiệp & Ẩm thực:**

- Rắc trang trí trực tiếp lên bột cà phê/latte.
- Trộn vào hỗn hợp bột bánh nướng khô.
- Hoàn hảo cho các sản phẩm Halal hoặc chế độ ăn thuần chay, không cồn.





# Vượt khỏi nhà bếp: Liệu pháp Tinh thần & Sắc đẹp

Sức mạnh chữa lành và làm đẹp nguyên thủy của dầu Vanilla.



**Liệu pháp hương thơm (Aromatherapy):** Mùi hương êm dịu làm giảm huyết áp, xoa tan căng thẳng và đóng vai trò như một chất kích thích cảm xúc tự nhiên.



**Nuôi dưỡng Làn da:** Cung cấp dồi dào Niacin, Thiamin và Vitamin B6. Bảo vệ da khỏi độc tố môi trường, ngăn chặn tiến trình lão hóa sớm.



**Chế tác Nước hoa:** Nốt hương nền (base note) kinh điển, mang lại sự ấm áp, sâu thẳm và sang trọng cho các dòng nước hoa xa xỉ nhất thế giới.



# Di sản hương vị: Tinh hoa 1% của Thế giới

Từ rừng nhiệt đới nguyên sinh đến kiệt tác ẩm thực và làm đẹp của bạn.

Chọn vani tự nhiên không chỉ là chọn một hương vị đắt đỏ. Đó là sự trân trọng tinh bản nguyên, bảo vệ sức khỏe, và tôn vinh hành trình kỳ công của những bàn tay thắm lặng.

Xem thông tin chi tiết tại website: <https://vanila.vn/> | Hotline-Zalo: 091 56 56 091